

# MITTAGSMENÜ

16. – 20. Dezember 2024

inkl. Petersilienwurzelsuppe mit Majoranpesto oder Salat

## MONTAG

**Spaghetti Bolognese** 24  
Hackfleisch vom Säuli, Parmesan  
BAUER JULIUS WÜEST

 **Gemüsequiche** 22  
Wintersalat

## DIENSTAG

**Hausgemachte Pasta** 24  
Pulled Chicken, Erbsli, Federkohl

 **Weissweinrisotto** 22  
Waldpilze, Ricotta

## MITTWOCH

**Siedfleisch** 24  
Bratkartoffeln, Meerrettichsauce  
Lauch-Rübligemüse

 **Raclette** 22  
Kartoffeln, Essiggemüse


## DONNERSTAG

**Gyros** 24  
Schweinefleisch, Kräuterbulgur  
Peperonata, Tzatziki

 **Hausgemachte Pasta** 22  
Rüebli-Balsamico-Püree, Bergmilch-  
Mozzarella

## FREITAG

**Cheeseburger** 24  
Jungrind UELIHOFF BIO, Poppysauce,  
Nüsslisalat, Röstzwiebeln, Tomaten

 **Gerösteter Rosenkohl** 22  
Polenta, Sbrinz

## WOCHENHIT



**Gebratenes Kalbsnierstück** 44  
Rotwein-Pfefferbutter, Kartoffelgratin  
Ofengemüse

 **Gefüllte Blätterteigtaschen** 26  
Gemüse, Nüsslisalat-Bouquet  
geröstete Kerne

## WOCHENDESSERT

**Zimt-Panna Cotta** 12  
Rotweibirnen

Restaurant Libelle | Maihofstrasse 61 | 6006 Luzern | Tel. 041 420 61 61

 = vegetarisch  
 = vegan

## DEKLARATION

Unser Fleisch, Fisch und Brot stammen ausschliesslich aus der Schweiz und werden über regionale Lieferanten bezogen.

Beim Kauf von Gemüse, Obst, Käse und Eiern achten wir auf saisonale, regionale und teilweise biologische Produkte. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Bei möglichen Intoleranzen (Allergene) gibt Ihnen das fachkundige Libellen-Team gerne Auskunft.